



TOXI-INFECTIIONS
ALIMENTAIRES

BILAN

1^{er} avril 2012
au 31 mars 2013

TOXI-INFECTIIONS
ALIMENTAIRES

BILAN

1^{er} avril 2012
au 31 mars 2013

PRÉSENTATION

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) confie au Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA) la responsabilité d'assurer l'hygiène et la salubrité des établissements alimentaires du Québec et de protéger la santé publique. À cette fin, toutes interventions en matière de toxi-infection alimentaire (TIA) sont enclenchées dans les 24 heures suivant la réception d'une déclaration relative à une menace pour la santé de la population.

Pour sa quinzième année, le MAPAQ publie le bilan annuel des cas de toxi-infection alimentaire au Québec. Les interventions appropriées sont faites par le personnel du Ministère et par celui de la Ville de Montréal. Le présent bilan couvre la période du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013.

À la suite d'une révision des processus d'inspection en 2011, la procédure d'intervention en matière de toxi-infection alimentaire a été modifiée. Basée principalement sur l'origine du signalement, le nombre de personnes en cause et l'agent possible de la maladie, cette nouvelle façon de faire a entraîné une réorientation des interventions des chefs d'équipe, des conseillers de la Ville de Montréal ainsi que de l'équipe de coordination provinciale aux toxi-infections alimentaires. De plus, depuis l'année 2012-2013, les statistiques font référence aux 18 régions administratives du Québec et non plus aux régions d'inspection du MAPAQ. En conséquence, les utilisateurs des données du présent bilan doivent faire preuve de prudence lorsqu'ils comparent les données des années antérieures à celles présentées dans ce document.

TABLE DES MATIÈRES

FAITS SAILLANTS EN 2012-2013	8
-------------------------------------	----------

1	POUSSÉES ÉPIDÉMIQUES EN 2012-2013	10
----------	--	-----------

1.1	Salmonellose	13
-----	--------------	----

1.2	Escherichia coli entérohémorragique	14
-----	-------------------------------------	----

1.3	Campylobacter	15
-----	---------------	----

1.4	Listériose	15
-----	------------	----

1.5	Virus	16
-----	-------	----

1.6	Allergène	17
-----	-----------	----

1.7	Corps étranger	17
-----	----------------	----

1.8	Éclosions spéciales	18
-----	---------------------	----

2	STATISTIQUES 2012-2013	20
----------	-------------------------------	-----------

2.1	Nombre de déclarations reçues dans les directions régionales du MAPAQ et à la Ville de Montréal	21
-----	---	----

2.2	Provenance des déclarations reçues en fonction des régions administratives du Québec	23
-----	--	----

2.3	Lieux de consommation à l'origine des toxi-infections alimentaires	24
-----	--	----

2.4	Fréquence du nombre d'épisodes de toxi-infection alimentaire signalés en fonction des régions administratives du Québec par rapport au nombre d'établissements	26
-----	--	----

2.5	Répartition des groupes d'aliments	27
-----	------------------------------------	----

2.6	Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de toxi-infection alimentaire	28
-----	---	----

2.7	Causes de toxi-infection alimentaire	28
-----	--------------------------------------	----

2.8	Répartition du nombre de personnes malades par région administrative du Québec	31
-----	--	----

2.9	Répartition du nombre de personnes malades selon la provenance de la déclaration	32
-----	--	----

2.10	Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes	32
------	---	----

2.11	Fréquence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population dans les régions administratives du Québec	33
------	--	----

2.12	Provenance des aliments consommés au domicile	34
------	---	----

2.13	Profil d'inspection avec prélèvements alimentaires	34
------	--	----

2.14	Profil de récurrence des établissements alimentaires inspectés	35
------	--	----

CONCLUSION	36
-------------------	-----------

FAITS SAILLANTS EN 2012-2013

Du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013, 1 259 épisodes de toxi-infection alimentaire (TIA) se rapportant à 1 445 déclarations (y compris les 42 dossiers portant sur les allergies) ont été signalés au MAPAQ. Ces signalements visaient 4 313 personnes malades. De plus, les directions d'inspection des aliments du MAPAQ et celle de la Ville de Montréal sont intervenues, de façon préventive, dans 110 dossiers, la majorité se traduisant par des vérifications d'établissements. Ces derniers étaient aux prises avec des problèmes de gastroentérite virale transmise d'une personne à une autre et pouvant contaminer les aliments.

Les déclarations de toxi-infection alimentaire ont touché 1,7 % des établissements alimentaires du Québec (donnée comparable à celle de l'année 2011-2012). Parmi ceux-ci, 8,1 % ont été impliqués dans plusieurs épisodes au cours de l'année, ce qui représente une augmentation par rapport aux données de l'année 2011-2012. Parmi les établissements alimentaires québécois touchés par une éclosion ou par un signalement de toxi-infection alimentaire, 11,9 % ont dû faire l'objet de 2 visites d'inspection ou plus, avec prélèvements alimentaires, avant que leur situation soit régularisée.

Pour l'ensemble du Québec, les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2012-2013 sont survenues après ingestion d'aliments au restaurant dans 57,2 % (826) des événements contre 38,4 % (555) au domicile, 3 % (43) dans d'autres catégories d'établissements et 1,5 % (21), dans des institutions.

Parmi les toxi-infections alimentaires survenues à la maison, 71 % étaient occasionnées par des aliments achetés chez un détaillant. En majorité, ces aliments nécessitaient une manipulation ou une préparation par les consommateurs.

Le groupe alimentaire «Viandes et volailles» a été le plus souvent visé par les déclarations de toxi-infection alimentaire (34 %). La plupart des aliments mis en cause par les 1 445 déclarations avaient été consommés dans des restaurants ou livrés par ces derniers (62,7 %), ou avaient été achetés chez des détaillants (32,3 %).

En 2012-2013, les agents pathogènes le plus souvent à l'origine des signalements étaient les salmonelles, suivies de *E. coli* O157:H7 et du *Campylobacter*. Cette année, plusieurs dossiers transférés au MAPAQ avaient un lien avec des gastroentérites d'origine virale dont l'identification du virus n'a pas été confirmée par des prélèvements de selles. Dans 19,5 % des signalements, la toxi-infection alimentaire a été confirmée par un diagnostic médical, par l'isolement de l'agent causal dans les aliments ou par une enquête épidémiologique. Dans 6,4 % des dossiers, aucun lien avec l'alimentation n'a été établi. Par ailleurs, l'origine des toxi-infections alimentaires, confirmées ou probables, était de nature microbiologique ou chimique, soit 87,5 % et 12,5 %, respectivement. À la suite de la révision de la procédure, il a été observé que 56,5 % (816) des déclarations reçues en 2012-2013 affectaient des cas uniques ou familiaux dont le statut de l'agent causal n'a pas été inscrit dans la banque de données.

On note que 42,6 % des personnes affectées dans les 1 259 épisodes de toxi-infections alimentaires ont consulté un professionnel de la santé (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-Santé). Environ 23 % des cas étaient isolés, ce qui représente une légère diminution par rapport aux résultats de l'année 2011-2012.

Outre les mises en garde et les rappels généraux venant du MAPAQ, voici les actions entreprises lors d'interventions particulières ayant trait aux toxi-infections alimentaires :

- Mises en garde adressée à la population allergique en ce qui concerne la présence possible, mais non déclarée, d'œufs dans du pain;
- Avis de ne pas consommer des œufs de cane possiblement contaminés par de la salmonelle;
- Rappels de fromage (présence de *Listeria*);
- Mises en garde adressée à la population allergique en ce qui concerne la présence possible, mais non déclarée, d'œufs dans du gâteau;
- Mises en garde adressée à la population allergique en ce qui concerne la présence possible, mais non déclarée, d'allergènes dans des mets cuisinés et des salades;
- Publication de communiqués de presse sur les crosses de fougère et sur la prévention des toxi-infections alimentaires pendant le temps des fêtes;
- Mises à jour de différents documents dans Internet pour informer la population à propos des mesures de précaution à prendre pour éviter des intoxications (ex. : fiche d'information sur les champignons sauvages).

De son côté, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a diffusé plusieurs communiqués qui ont été ou pourraient avoir été reliés à des toxi-infections alimentaires survenues au Québec. Par exemple :

- Rappels de noix arachides et tahini, en raison de la présence possible de *Salmonella* ou d'une autre bactérie considérées comme nocives dans certains produits;
- Rappel en raison de la présence possible de *Listeria monocytogenes* dans certaines viandes italiennes;
- Alerte à l'allergie en raison de la présence non déclarée d'arachides dans des substituts alimentaires (avec prolongation du rappel);
- Rappel de burgers de bœuf en raison de la présence d'*E. coli* O157:H7;
- Alerte à l'allergie en raison de la présence possible de gluten dans des céréales d'avoine pour bébé;
- Alertes à l'allergie en raison de la présence non déclarée d'œufs dans des *knishes* de pomme de terre.



1

Poussées
épidémiques
en 2012-2013

En 2012-2013, 2 % (25) des 1 259 épisodes signalés au MAPAQ touchaient 20 personnes malades ou plus (tableau 1), soit une augmentation de 36 % par rapport aux résultats de l'année 2011-2012. En 2012-2013, le nombre moyen de personnes malades était de 66 avec une médiane de 42.

TABLEAU 1 RÉPARTITION DES ÉCLOSIONS SIGNALÉES EN FONCTION DU NOMBRE DE PERSONNES MALADES

ANNÉE	DE 20 À 25 PERSONNES MALADES	DE 26 À 50 PERSONNES MALADES	DE 51 À 100 PERSONNES MALADES	DE 101 À 299 PERSONNES MALADES	PLUS DE 300 PERSONNES MALADES	TOTAL
2012-2013	3	14	5	1	2	25

Dans 60 % de ces épisodes, l'origine était microbiologique, 93,3 % d'entre eux étaient causés par un virus (Norovirus [1 dossier], virus indéterminé [8 dossiers]; origine probablement virale [5 dossiers]) et 6,6 %, par une bactérie, celle de la Salmonelle (1 dossier). Après enquête alimentaire, il a été établi que 28 % des épisodes (7 dossiers) n'avaient pas comme origine la consommation d'aliments, que 8 % avaient été causés par un agent inconnu et que 4 % étaient d'origine chimique.

En ce qui concerne le lieu de consommation et les agents infectieux le plus souvent responsables des signalements de toxi-infection alimentaire, mentionnons qu'en 2012-2013, 6,3 % des toxi-infections alimentaires survenues dans un restaurant et 10,1 % de celles survenues à la maison impliquaient des salmonelles, *Escherichia coli entérohémorragique* (ECEH), dont *E. coli* O157:H7, *Campylobacter* et *Listeria*. L'ajout des gastroentérites d'origine virale fait augmenter à 15,1 % les cas de toxi-infection alimentaire survenus dans les restaurants et à 10,2 %, ceux qui sont survenus à la maison (tableau 2).

TABLEAU 2 LIEU DE CONSOMMATION IMPLIQUÉ DANS LES DÉCLARATIONS RELATIVES AUX AGENTS INFECTIEUX LE PLUS SOUVENT ASSOCIÉS AUX TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES

LIEU DE CONSOMMATION	AGENT INFECTIEUX				
	SALMONELLE	CAMPYLOBACTER	ECEH	LISTERIA	VIRUS INDÉTERMINÉ
Domicile	75	18	36	17	2
Restaurant	61	18	9	3	127
Institution	4	0	1	0	0
Autre	4	5	0	2	2
TOTAL	144	41	46	22	131

Depuis juillet 2011, et ce, compte tenu d'un changement dans les méthodes d'intervention, le statut qui détermine l'agent causal de certains dossiers, qui affecte une seule personne ou une famille, pourrait ne pas être inscrit dans la banque de données (tableau 3).

En 2012-2013, 56,5 % des signalements n'ont pas fait l'objet d'un statut inscrit dans la banque de données, comparativement à 62,1 % en 2011-2012.

TABLEAU 3 RÉPARTITION DES DOSSIERS NON CONCLUS

DU 1 ^{er} AVRIL 2012 AU 31 MARS 2013		
AGENT INFECTIEUX	SIGNALEMENTS REÇUS (NOMBRE)	STATUT NON INSCRIT (NOMBRE)
Salmonelle	144	88
ECEH	46	31
<i>Campylobacter</i>	41	27
<i>Listeria</i>	22	20
Autres agents infectieux	41	20
Aucun diagnostic médical	1 151	630
Total	1 445	816

Il est à noter que seuls les dossiers de personnes affectées par une maladie dont la déclaration est obligatoire, qui ont reçu un diagnostic et qui ont fait l'objet d'une enquête du réseau de la santé démontrant un lien possible avec l'alimentation, ont été transmis au MAPAQ.

Les sections suivantes rapporteront quelques éclosions qui ont eu lieu en 2012-2013 en lien, entre autres, avec ces agents infectieux.

1.1 Salmonellose

Dans 52,1 % des signalements reçus au MAPAQ en 2012-2013 relatifs à la salmonellose, la toxi-infection alimentaire s'est manifestée après la consommation d'aliments ingérés au domicile des consommateurs. Beaucoup d'aliments peuvent être à l'origine des salmonelloses; 36,1 % des dossiers étaient liés à la consommation de poulet, soit une augmentation de 21 % par rapport aux résultats de l'année 2011-2012. Dans 43,1 % des événements, aucun aliment précis n'a été identifié comme cause de la toxi-infection alimentaire.

À l'exception des directions de santé publique des régions de la Côte-Nord et de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, toutes les autres directions ont signalé des cas de salmonelloses. Les régions administratives ayant rapporté le plus de cas sont, par ordre décroissant, le Bas-Saint-Laurent (17 %), Montréal (15 %), la Chaudière-Appalaches (11 %), Laval (9 %), les Laurentides (9 %) et Lanaudière (7,6 %).

Cette année, plusieurs éclosions de salmonelles se rapportaient à des souches qui circulent fréquemment dans la population, telles que *Salmonella* Thompson et *Salmonella* Heidelberg. Dans la majorité des cas, aucun véhicule alimentaire n'a été identifié.

TABEAU 4 ÉCLOSIONS DE SALMONELLOSE EN 2012-2013

ÉCLOSION	AGENT INFECTIEUX	NOMBRE DE PERSONNES MALADES (EXPOSÉES)	RÉGION ADMINISTRATIVE DU QUÉBEC*	MOIS DE CONSOMMATION	VÉHICULE ALIMENTAIRE CIBLÉ	LIEU DE CONSOMMATION	PROVENANCE	MANIPULATEUR D'ALIMENTS MALADE
Régionale	<i>Salmonella</i> Enteritidis P5 L8	8 dont 3 cas signalés en 2012-2013	16	Mars 2012	Mets asiatiques	Restaurant	Restaurant	Oui Pas de diagnostic
Évènement privé	<i>Salmonella</i> Heidelberg P2	46 (300)	13	Mai 2012	Lambis cuits, confirmé	Salle de réception	Domicile	
Nationale	<i>Salmonella</i> Thompson P1	16	01, 03, 06, 07, 12, 13, 14, 16, 17	Mai 2012 Juin 2012 Juillet 2012	Aliments divers	Multiple	Détaillants Restaurants	
Supra-régionale	<i>Salmonella</i> Heidelberg P52	4	01	Août 2012	Aliments divers	Cantine	Détaillants	Oui SH P52
		10	01	Août 2012 Septembre 2012 Octobre 2012	Aliments divers	Multiple	Détaillants Restaurants	
		4	06	Juin 2012	Poulet	Restaurant	Restaurant	
		1	06	Août 2012	Poulet cru	Domicile	Détaillant	
		1	13	Mai 2012	Poulet	Restaurant	Restaurant	
		1	15	Juin 2012	Poulet cru	Domicile	Détaillant	

* 01 (Bas-Saint-Laurent), 02 (Saguenay-Lac-Saint-Jean), 03 (Capitale-Nationale), 04 (Mauricie), 05 (Estrie), 06 (Montréal), 07 (Outaouais), 08 (Abitibi-Témiscamingue), 09 (Côte-Nord), 10 (Nord-du-Québec), 11 (Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine), 12 (Chaudière-Appalaches), 13 (Laval), 14 (Lanaudière), 15 (Laurentides), 16 (Montérégie), 17 (Centre-du-Québec).

1.2 Escherichia coli entérohémorragique (ECEH)

Du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013, le MAPAQ a reçu 46 signalements, dont 40 cas de *E. coli* O157:H7. Ces signalements étaient liés à la consommation d'aliments à la maison (78,3 %) ou au restaurant (19,6 %). En ce qui concerne les aliments préparés à la maison, 94 % provenaient d'un détaillant et nécessitaient une manipulation par le consommateur. Les produits carnés (47,8 %), les aliments divers (30,4 %) et les fruits et légumes (13 %) ont été identifiés au cours des enquêtes épidémiologiques.

Les cas de toxi-infection alimentaire causée par ECEH ont été signalés par les directions de santé publique : 26,1 % par celle de Montréal et 19,5 % par celle de la Montérégie. Neuf autres régions administratives du Québec ont rapporté de un à six cas en 2012-2013.

Les grandes chaînes d'alimentation du Québec poursuivent leurs efforts en informant quotidiennement la population québécoise pendant toute l'année sur le mode de cuisson adéquat des viandes hachées et attendries en apposant, notamment, des étiquettes de sensibilisation sur les emballages de leurs produits.

Aucune éclosion importante associée à *E. coli* O157:H7 n'est survenue au Québec. Toutefois, quelques éclosions à l'échelle nationale ont affecté des résidents du Québec.

TABLEAU 5 ÉCLOSIONS NATIONALES OCCASIONNÉES PAR E. COLI O157:H7

ÉCLOSION	AGENT INFECTIEUX	NOMBRE DE PERSONNES MALADES	RÉGION ADMINISTRATIVE DU QUÉBEC*	MOIS DE CONSOMMATION	VÉHICULE ALIMENTAIRE CIBLÉ	LIEU DE CONSOMMATION	PROVENANCE
Nationale QC, N.-B.	<i>E. coli</i> O157:H7 P999	QC, 7	07, 13, 16	Avril 2012	Aliments divers	Multiple	Multiple
Nationale QC, N.-B.	<i>E. coli</i> O157:H7 P826	QC, 7	03, 06, 15, 16	Avril 2012 Mai 2012	Laitue romaine, confirmé (lot entamé)	Domiciles Restaurants	Détaillants Restaurants
Nationale QC, Alb., T.-N., C. B., Rappels ACIA	<i>E. coli</i> O157:H7 P826	QC, 6	01, 03, 16	Septembre 2012 Octobre 2012	Viande de bœuf (filet mignon), confirmé positif au QC (lot entamé)	Domiciles Restaurants	Détaillants et usine de transformation canadienne

* 01 (Bas-Saint-Laurent), 02 (Saguenay-Lac-Saint-Jean), 03 (Capitale-Nationale), 04 (Mauricie), 05 (Estrie), 06 (Montréal), 07 (Outaouais), 08 (Abitibi-Témiscamingue), 09 (Côte-Nord), 10 (Nord-du-Québec), 11 (Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine), 12 (Chaudière-Appalaches), 13 (Laval), 14 (Lanaudière), 15 (Laurentides), 16 (Montérégie), 17 (Centre-du-Québec).

1.3 Campylobacter

Pour 44 % des signalements de campylobactériose reçus au MAPAQ en 2012-2013, la toxi-infection est survenue après la consommation d'aliments à la maison, dont 55,6 % impliquaient des aliments achetés chez un détaillant; 38,9 %, des aliments provenant d'une ferme laitière; et 5,6 %, de la chasse. La consommation de viandes a été ciblée dans 39 % des dossiers de toxi-infection; parmi eux, 24,4 % provenaient de la volaille. En 2012-2013, 17 % des campylobactérioses étaient associées à la consommation de lait cru ou de fromage de lait cru fabriqué dans un établissement n'étant pas titulaire d'un permis relatif à la transformation des produits laitiers et, pour 29,3 % des dossiers, aucun aliment particulier n'a été mis en cause.

Aucune éclosion importante impliquant un produit commercial n'a été signalée en 2012-2013. Toutefois, comme l'année 2011-2012, les cas de campylobactériose ont été signalés majoritairement par la Direction de santé publique de Lanaudière. Neuf autres régions du Québec ont rapporté au MAPAQ sept cas de maladie ou moins.

TABEAU 6 ÉCLOSION RÉGIONALE DE CAMPYLOBACTÉRIOSE EN 2012-2013

AGENT INFECTIEUX	NOMBRE DE PERSONNES MALADES (EXPOSÉES)	RÉGION ADMINISTRATIVE DU QUÉBEC*	MOIS DE CONSOMMATION	VÉHICULE ALIMENTAIRE CIBLÉ	LIEU DE CONSOMMATION	PROVENANCE
<i>Campylobacter jejuni</i>	9 (30)	05	Mai 2012	Fromage de lait cru	Domiciles	Ferme**

* 01 (Bas-Saint-Laurent), 02 (Saguenay-Lac-Saint-Jean), 03 (Capitale-Nationale), 04 (Mauricie), 05 (Estrie), 06 (Montréal), 07 (Outaouais), 08 (Abitibi-Témiscamingue), 09 (Côte-Nord), 10 (Nord-du-Québec), 11 (Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine), 12 (Chaudière-Appalaches), 13 (Laval), 14 (Lanaudière), 15 (Laurentides), 16 (Montréal), 17 (Centre-du-Québec).

** N'est pas titulaire d'un permis de transformation des produits laitiers.

1.4 Listériose

Du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013, 77,3 % des signalements avaient rapport à des toxi-infections survenues à la suite de l'ingestion d'aliments à la maison. En majorité, les aliments suspectés ne nécessitaient aucune manipulation associée à la préparation ou à la cuisson. Pour 68,2 % des signalements, les enquêtes épidémiologiques n'ont mis aucun aliment particulier en cause (aliments divers). Par contre, 9,1 % des signalements incriminaient des charcuteries et 13,6 %, du lait et des sous-produits. Cette année, c'est dans la région de Montréal que le nombre de cas de listériose signalés a été le plus élevé (36,4 %). Huit autres régions ont signalé, au cours de l'année, de un à quatre cas de listériose.

Aucune éclosion impliquant l'agent de la listériose n'a été signalée au Québec en 2012-2013.

1.5 Virus

Pour la période du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013, 131 signalements de toxi-infection alimentaire dont l'origine était possiblement virale ont été rapportés au MAPAQ. Il importe de noter que, dans la très grande majorité de ces signalements, aucun prélèvement de selles chez les personnes malades n'a été fait, et ce, même si plusieurs d'entre elles ont dû avoir recours à une consultation médicale. La proportion des événements qui sont survenus à la suite de la consommation d'aliments au restaurant s'élève à 97 %. En majorité (71,8 %), les signalements ont été rapportés par les consommateurs affectés par la maladie. La région de la Capitale-Nationale a été affectée par 15,3 % des événements. Neuf autres régions ont signalé de un à cinq cas. En ce qui concerne les éclosions, 82,4 % des événements étaient associés à la consommation d'aliments divers sans identification précise de la source.

Plusieurs éclosions affectant un nombre important de personnes ont été signalées au MAPAQ (tableau 7).

TABEAU 7 ÉCLOSIONS RÉGIONALES D'ORIGINE VIRALE

AGENT INFECTIEUX	NOMBRE DE PERSONNES MALADES (EXPOSÉES)	RÉGION ADMINISTRATIVE DU QUÉBEC*	MOIS DE CONSOMMATION	VÉHICULE ALIMENTAIRE CIBLÉ	LIEU DE CONSOMMATION	PROVENANCE	MANIPULATEUR D'ALIMENTS MALADE
Virus indéterminé	56	03	Mars 2012	Mets asiatiques	Restaurant	Restaurant	Oui
Virus indéterminé	56 (111)	15	Septembre 2012	Aliments divers	Détaillant	Camp de vacances	Oui
Norovirus	42	06	Octobre 2012	Aliments divers	Cafétéria	Détaillant	Oui Manipulateurs asymptomatiques (porteurs Norovirus confirmés)
Virus indéterminé	27 (30)	15	Novembre 2012	Aliments divers	Détaillant	Camp de vacances	Oui
Virus indéterminé	391	03	Février 2013	Aliments divers	Restaurant	Restaurant	Plusieurs
Virus indéterminé	44	08	Mars 2013	Aliments divers	Restaurant	Restaurant	Oui Manipulateurs asymptomatiques
Virus indéterminé	110	09	Mars 2013	Aliments divers	Cafétérias	Détaillants	Oui
Virus indéterminé	301	03	Mars 2013	Aliments divers	Cafétéria	Détaillant	Oui Manipulateur asymptomatique

* 01 (Bas-Saint-Laurent), 02 (Saguenay-Lac-Saint-Jean), 03 (Capitale-Nationale), 04 (Mauricie), 05 (Estrie), 06 (Montréal), 07 (Outaouais), 08 (Abitibi-Témiscamingue), 09 (Côte-Nord), 10 (Nord-du-Québec), 11 (Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine), 12 (Chaudière-Appalaches), 13 (Laval), 14 (Lanaudière), 15 (Laurentides), 16 (Montérégie), 17 (Centre-du-Québec).

1.6 Allergène

Au cours de l'année 2012-2013, 42 signalements de toxi-infection alimentaire causée par des allergènes ou des produits d'intolérance ont été déclarés au MAPAQ. De ce nombre, 92,8 % (39 dossiers) provenaient des consommateurs et 3 dossiers, du réseau de santé publique. Les réactions allergiques se sont produites après avoir consommé, à la maison, des aliments achetés chez un détaillant (92,5 % ou 25 dossiers) ou, encore, achetés ou livrés par un restaurant (2 dossiers).

Les principaux allergènes suspectés dans les enquêtes alimentaires sont le gluten (5), les œufs (5), les arachides (4) et les noix (4). De plus, 2 réactions associées à une allergie ou à une intolérance à la présence de protéines de lait ou de lactose ainsi que 3 réactions associées à la présence d'histamine ont été signalées en 2012-2013. Comme chaque année, un bon nombre de personnes (19) ont présenté une réaction allergique d'origine indéterminée à la suite de la consommation d'aliments.

1.7 Corps étranger

Chaque année, des signalements à propos de la présence d'un corps étranger qui pourrait représenter un risque au moment de la consommation sont rapportés au MAPAQ. Le tableau 8 nous montre les 4 signalements reçus en 2012-2013; parmi eux, 2 signalements font état de la présence d'un comprimé ou d'une gélule dans une boisson. Il importe de noter que, dans ces dossiers, aucun rappel de produit n'a été fait étant donné que le même médicament était disponible au domicile du plaignant. Annuellement, le MAPAQ vérifie des échantillons dont le corps étranger a été mis par inadvertance, par le consommateur lui-même, lors de la prise de médicament, notamment.

TABEAU 8 SIGNALEMENTS DE CORPS ÉTRANGERS (CORET) À RISQUE POUR LA SANTÉ DE LA POPULATION

ÉCLOSION	CORET	NOMBRE DE PERSONNES MALADES	RÉGION ADMINISTRATIVE DU QUÉBEC *	PÉRIODE	VÉHICULE ALIMENTAIRE CIBLÉ	LIEU DE CONSOMMATION	PROVENANCE
Régionale <i>Produit retiré du marché</i>	Aiguille	1	07	Juin 2012	Guimauve enrobée de chocolat (CORET confirmé)	Domicile	Détaillant
Régionale <i>CORET remis à l'entreprise</i>	Morceau de verre	1	02	Novembre 2012	Yogourt glacé (CORET confirmé)	Domicile	Détaillant
Évènement unique	Médicament	1	06	Août 2012	Jus de fruits (CORET confirmé, mais présence du même médicament au domicile)	Domicile	Détaillant
Évènement unique	Médicament	1	12	Août 2012	Eau de source embouteillée (CORET confirmé, mais présence du même médicament au domicile)	Domicile	Détaillant

* 01 (Bas-Saint-Laurent), 02 (Saguenay-Lac-Saint-Jean), 03 (Capitale-Nationale), 04 (Mauricie), 05 (Estrie), 06 (Montréal), 07 (Outaouais), 08 (Abitibi-Témiscamingue), 09 (Côte-Nord), 10 (Nord-du-Québec), 11 (Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine), 12 (Chaudière-Appalaches), 13 (Laval), 14 (Lanaudière), 15 (Laurentides), 16 (Montérégie), 17 (Centre-du-Québec).

1.8 Éclosions spéciales

Depuis quelques années, certaines éclosions, liées à la consommation de noix de pin ou de betteraves crues, perdurent et causent des cas d'intoxication alimentaire d'origine possiblement chimique.

1.8.1 ÉCLOSION DE CAS D'AMERTUME BUCCALE LIÉE À LA CONSOMMATION DE NOIX DE PIN

Depuis le printemps 2009, le MAPAQ a reçu 174 signalements provenant de consommateurs ayant ressenti des symptômes de dysgueusie, ou altération du goût avec persistance d'amertume dans la bouche, lesquels sont survenus de 20 à 48 heures après la consommation de noix de pin. On a dénombré 4 dossiers en 2012-2013, 37 dossiers en 2011-2012, 94 en 2010-2011 et 39 en 2009-2010. Trois hypothèses peuvent expliquer la baisse considérable de signalements de cas cette année : 1) la qualité des pignons de pin importés de Chine s'est beaucoup améliorée; 2) une baisse des ventes de ce produit; et 3) une connaissance, de la part des consommateurs, des effets secondaires possibles à la suite de la consommation, connaissance qui entraîne une diminution de déclarations aux organismes de contrôle.

Une fiche d'information avait d'ailleurs été déposée en 2011-2012 dans le site Internet du MAPAQ dans le but d'informer la population des effets secondaires que certaines personnes peuvent ressentir lorsqu'elles consomment cet aliment.

1.8.2 TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE ASSOCIÉE À LA CONSOMMATION DE BETTERAVES RÂPÉES CRUES

Pour la cinquième année consécutive, quelques signalements de toxi-infection alimentaire liée à la consommation de betteraves râpées crues ont été rapportés au MAPAQ. Ces cas surviennent, principalement, au printemps, et ce, jusqu'à la cueillette de la nouvelle production. Compte tenu des connaissances acquises au cours des années antérieures, une vérification de la qualité organoleptique du produit et de la présence de moisissures a été effectuée. Aucune faute relative aux exigences n'a été rapportée. La cuisson des betteraves a été recommandée aux restaurateurs.

1.8.3 INTOXICATION ALIMENTAIRE LIÉE À LA CONSOMMATION D'ASCLÉPIADE INSUFFISAMMENT CUITE

Aucun cas d'intoxication alimentaire liée à la consommation d'asclépiade n'a été rapporté au MAPAQ et à la Ville de Montréal en 2012-2013.

En 2011-2012, une fiche d'information a été versée dans le site Internet du MAPAQ pour informer la population des effets secondaires possibles lorsque certaines parties de cette plante sont consommées crues ou insuffisamment cuites.

1.8.4 ÉCLOSIONS DE TRICHINOSE ASSOCIÉES À LA CONSOMMATION DE VIANDE D'OURS INSUFFISAMMENT CUITE

Depuis quelques années, plusieurs cas de toxi-infection alimentaire liés à la consommation de viande d'ours du Québec insuffisamment cuite sont rapportés par les directions de santé publique. Cette année, 3 épisodes (juillet 2012, septembre 2012 et janvier 2013) ont été signalés par les directions de santé publique de l'Abitibi-Témiscamingue, de la Montérégie et des Laurentides. Les ours avaient tous été abattus en Abitibi-Témiscamingue, au printemps 2012. Dans un des épisodes, un prélèvement de viande d'ours a démontré la présence en concentration très importante de *Trichinella nativa*.

Il faut noter que le parasite est inactivé par la chaleur; les personnes qui ont présenté des symptômes avaient toutes consommé les viandes insuffisamment cuites. Lorsqu'une carcasse démontre la présence du parasite, l'élimination de la carcasse doit se faire de façon sécuritaire pour éviter la propagation du parasite par des animaux sauvages ou domestiques. La viande ne doit pas être jetée aux ordures, et ce, même après dénaturation avec un produit chimique; elle doit plutôt être incinérée.

1.8.5 AUGMENTATION DE CAS DE DIPHYLLOBOTHRIUM LATUM LIÉS POSSIBLEMENT À LA CONSOMMATION DE POISSON CRU

En novembre 2012, 5 cas de *Diphyllobothrium latum* ont été signalés au MAPAQ. Parmi eux, 4 provenaient de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean et 1, de l'Abitibi-Témiscamingue. Les enquêtes épidémiologiques faites par les directions de santé publique régionales ont déterminé que la consommation de poisson cru (thon, saumon), en tartare ou en sushis, était l'élément commun. L'enquête sur la provenance des différents poissons n'a pu mettre en évidence un fournisseur unique.

Il importe de noter que le *Diphyllobothrium latum* est un ver long de 2 à 8 mètres, voire de 20 mètres, qui peut vivre dans l'intestin humain. Il peut se retrouver dans des poissons d'eau douce qui, lorsqu'ils sont consommés crus ou insuffisamment cuits, infectent le consommateur. Ce ver parasite n'est pas courant au Québec.

2

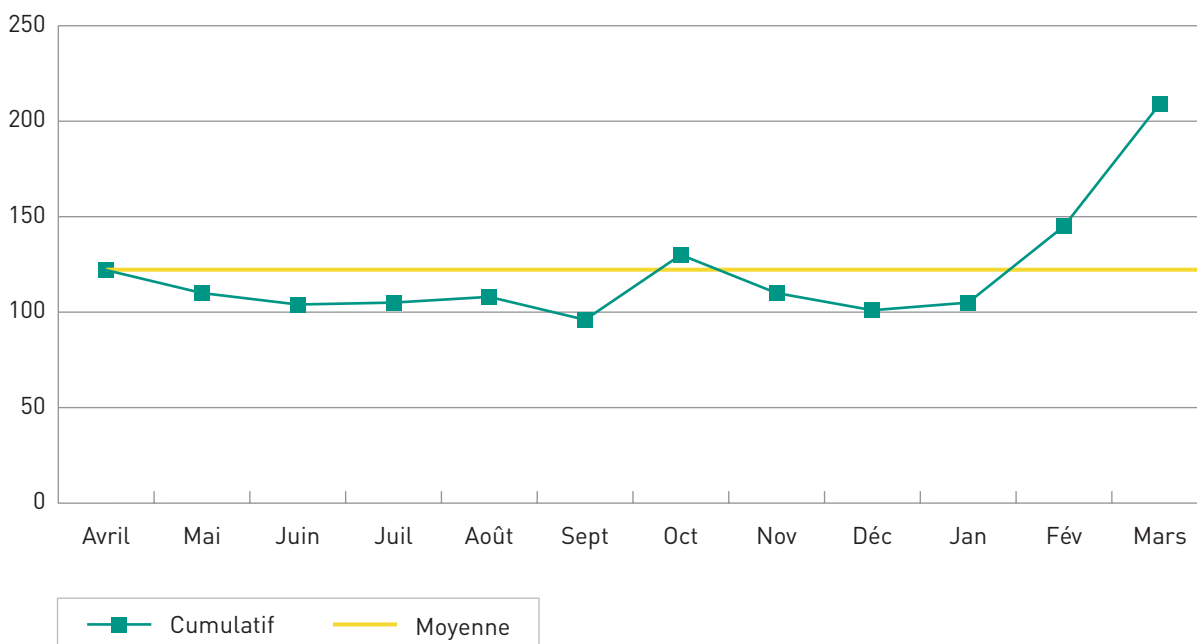
Statistiques
2012-2013



2.1 Nombre de déclarations reçues dans les directions régionales du SMSAIA et à la Ville de Montréal

2.1.1 NOMBRE DE DÉCLARATIONS REÇUES EN FONCTION DES MOIS

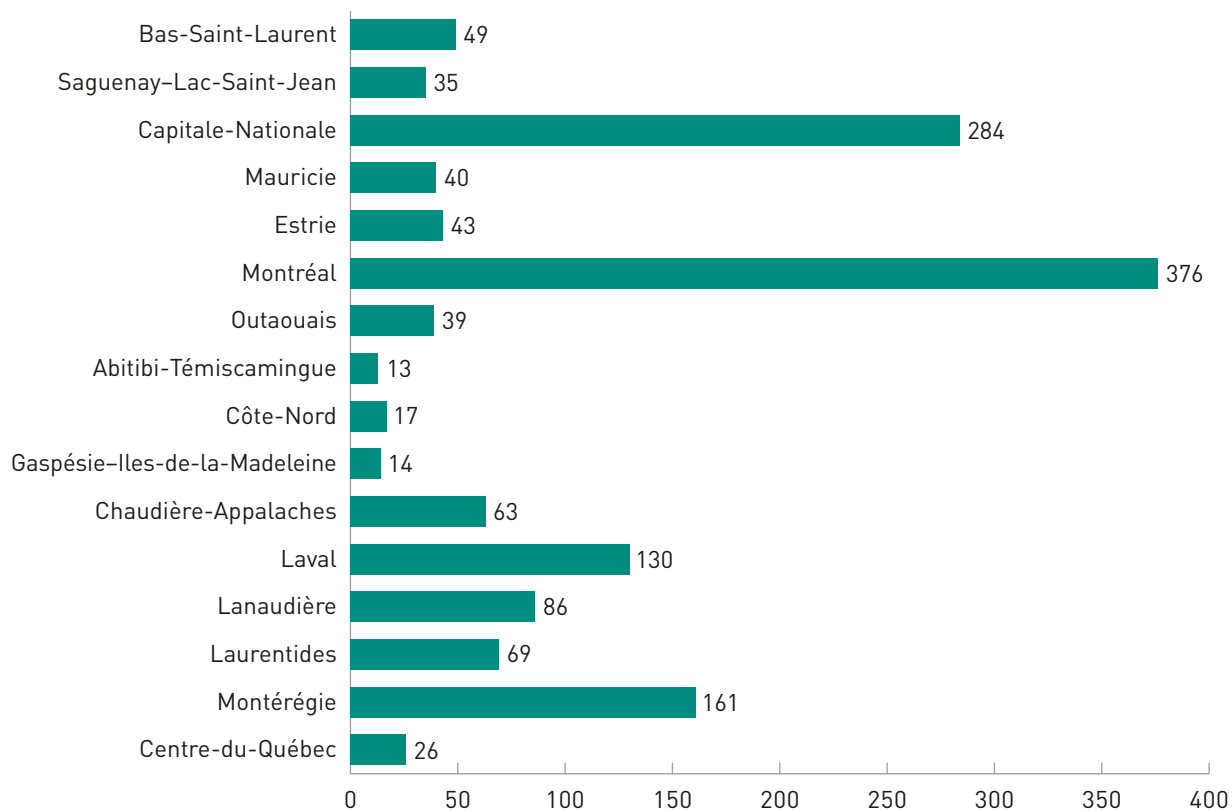
Nombre de déclarations : 1 445



En 2012-2013, la moyenne mensuelle des signalements de toxi-infection alimentaire a été supérieure à celle de 2011-2012; elle se chiffre à 120 signalements (médiane de 109). Les mois au cours desquels les signalements ont été supérieurs à la moyenne mensuelle sont les suivants : mars 2013 (209), février 2013 (145), octobre 2012 (130) et avril 2012 (122).

2.1.2 NOMBRE DE DÉCLARATIONS REÇUES EN FONCTION DES RÉGIONS ADMINISTRATIVES DU QUÉBEC

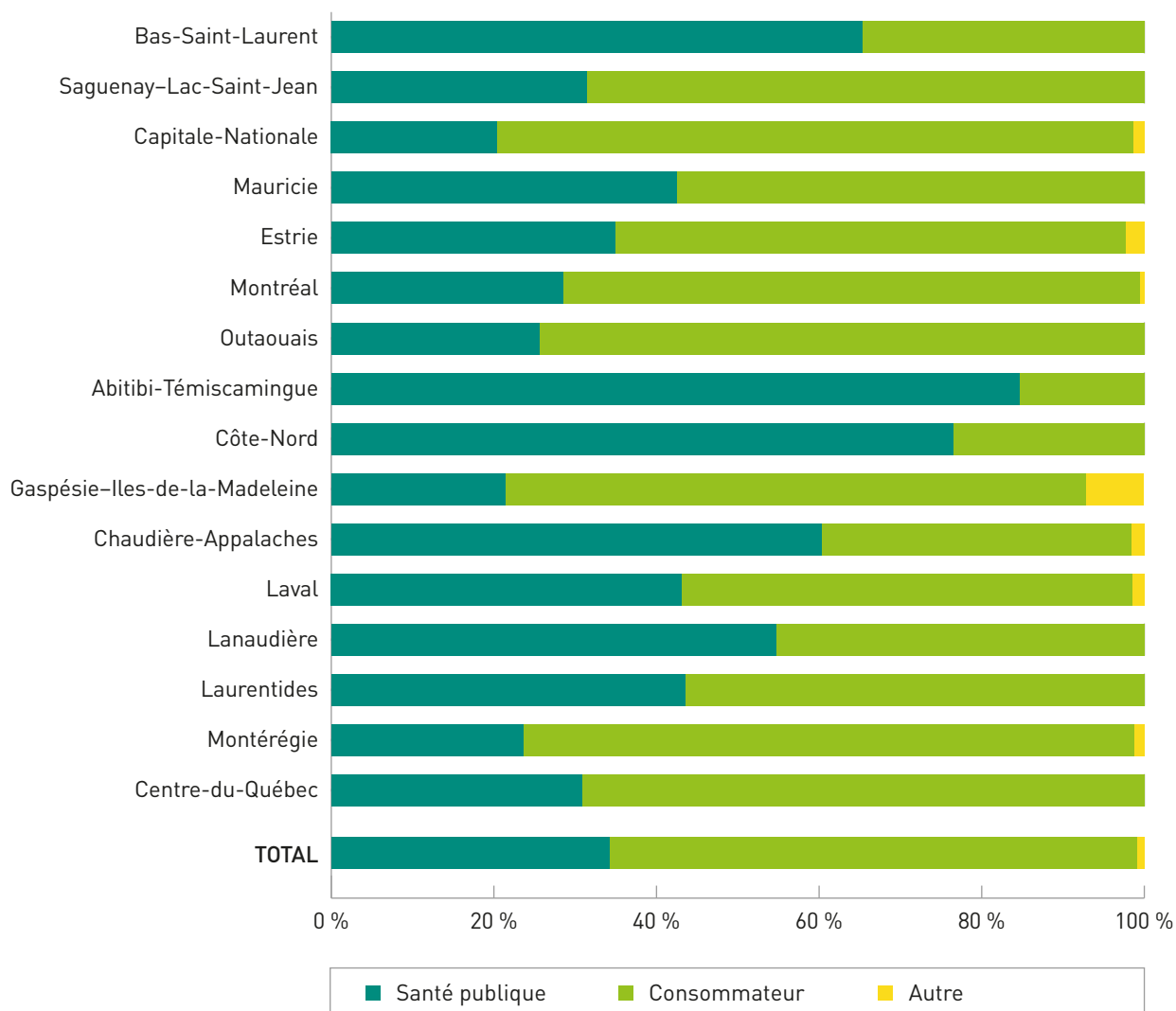
Nombre de déclarations : 1 445



En 2012-2013, les régions administratives qui ont reçu le plus de signalements sont par ordre décroissant la région de Montréal, celle de la Capitale-Nationale, de la Montérégie et de Laval.

En plus du Nord-du-Québec et du Nunavik, où aucun cas n'a été signalé au MAPAQ, la région de l'Abitibi-Témiscamingue, celle de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine et celle de la Côte-Nord sont les régions qui ont reçu le moins de signalements.

2.2 Provenance des déclarations reçues en fonction des régions administratives du Québec

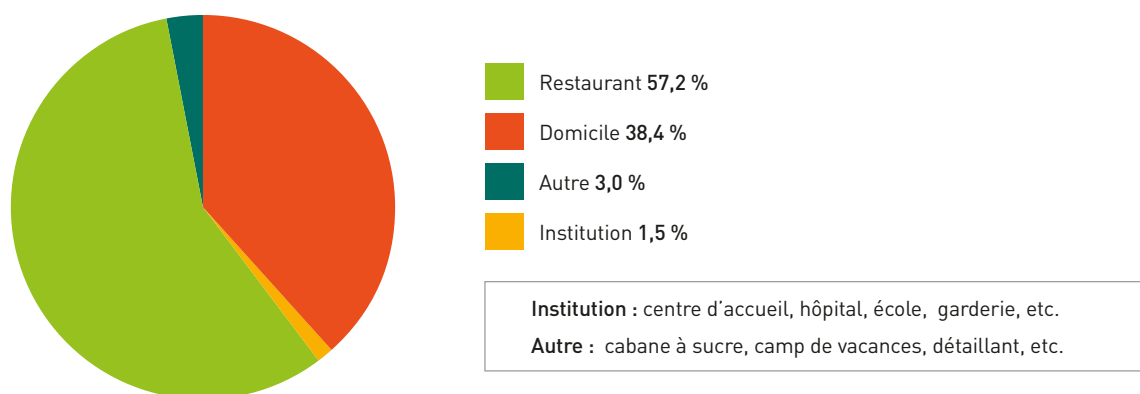


Au total, 64,9 % (938) des déclarations de toxi-infection alimentaire faites au MAPAQ, en 2012-2013, ont été acheminées par les consommateurs, 34,2 % (494), par le réseau de la santé publique, et 0,9 % (13), par d'autres sources. Ces données sont comparables à celles de l'année 2011-2012.

Aucun signalement n'a été rapporté dans les régions administratives du Nord-du-Québec et du Nunavik. Pour les régions du Bas-Saint-Laurent, de l'Abitibi-Témiscamingue, de la Côte-Nord, de la Chaudière-Appalaches et de Lanaudière, les signalements ont été rapportés, en majorité, par les directions de santé publique.

Pour les autres régions, c'est-à-dire celles du Saguenay-Lac-Saint-Jean, de la Capitale-Nationale, de la Mauricie, de l'Estrie, de Montréal, de l'Outaouais, de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, de Laval, des Laurentides, de la Montérégie et du Centre-du-Québec, les déclarations ont été signalées, majoritairement, par les consommateurs.

2.3 Lieux de consommation à l'origine des toxi-infections alimentaires



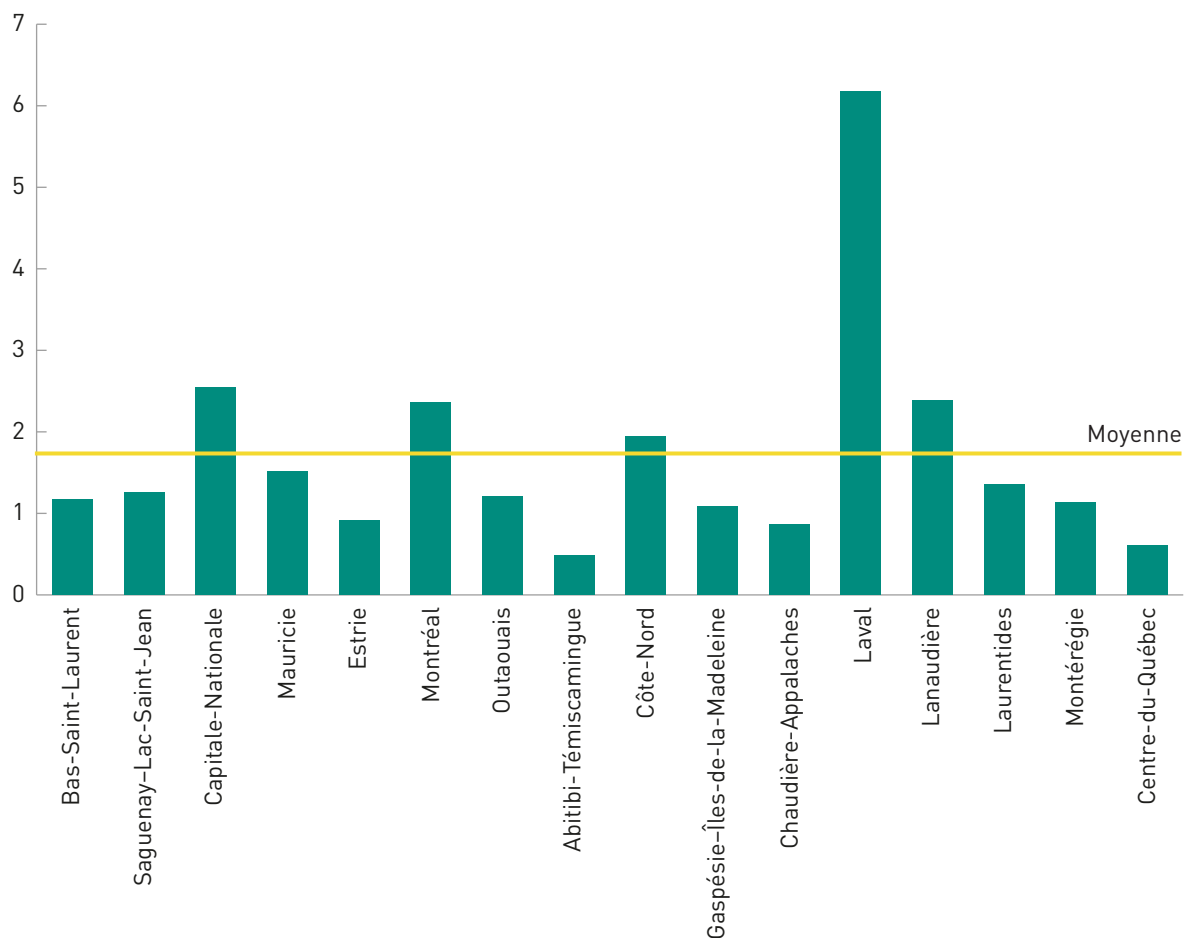
Dans l'ensemble du Québec, parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2012-2013, 57,2 % sont survenues après une consommation d'aliments au restaurant; 38,4 % l'ont été à la suite d'un repas dans une maison privée; 3 % ont eu lieu dans d'autres catégories d'établissements; et 1,5 %, dans des institutions. La répartition des lieux de consommation impliqués dans les signalements de toxi-infection alimentaire varie d'une région à l'autre (tableau 9). Elle est souvent associée au rythme de vie des gens qui y demeure, soit urbain ou rural.

TABEAU 9 RÉPARTITION DES LIEUX DE CONSOMMATION EN FONCTION DES RÉGIONS ADMINISTRATIVES DU QUÉBEC

RÉGION ADMINISTRATIVE	LIEU DE CONSOMMATION NOMBRE DE SIGNALEMENTS (N) = 1 445			
	RESTAURANT N = 826	INSTITUTION N = 21	DOMICILE N = 555	AUTRE N = 43
Bas-Saint-Laurent (01) N = 49	22	0	27	0
Saguenay-Lac-Saint-Jean (02) N = 35	17	0	18	0
Capitale-Nationale (03) N = 284	235	1	47	1
Mauricie (04) N = 40	23	1	15	1
Estrie (05) N = 43	24	0	19	0
Montréal (06) N = 376	206	6	154	10
Outaouais (07) N = 39	21	1	17	0
Abitibi-Témiscamingue (08) N = 13	8	0	5	0
Côte-Nord (09) N = 17	4	0	12	1
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (11) N = 14	4	1	8	1
Chaudière-Appalaches (12) N = 63	27	0	34	2
Laval (13) N = 130	65	4	58	3
Lanaudière (14) N = 86	39	1	37	9
Laurentides (15) N = 69	38	1	24	6
Montérégie (16) N = 161	77	5	72	7
Centre-du-Québec (17) N = 26	16	0	8	2

Note : aucun signalement n'a été rapporté en ce qui concerne les régions du Nord-du-Québec (10) et du Nunavik (18).

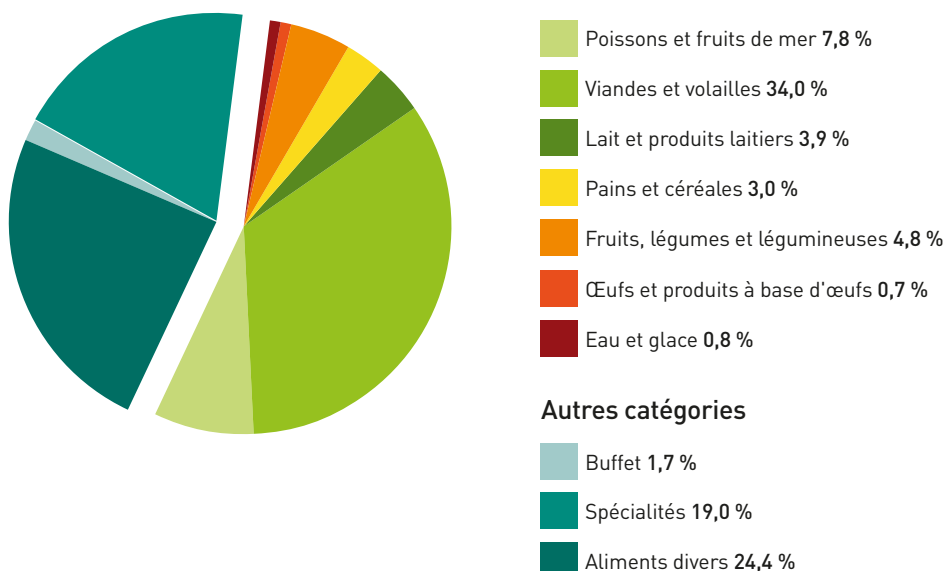
2.4 Fréquence du nombre d'épisodes de toxi-infection alimentaire signalés en fonction des régions administratives du Québec par rapport au nombre d'établissements



$$\text{Fréquence} : \frac{\text{Nombre d'épisodes provenant de la région} \times 100}{\text{Nombre d'établissements dans la région administrative}}$$

En 2012-2013, les régions où le nombre d'épisodes de toxi-infection alimentaire était supérieur à la moyenne provinciale étaient, par ordre décroissant, celles de Laval, de la Capitale-Nationale, de Lanaudière, de Montréal et de la Côte-Nord. La région de l'Abitibi-Témiscamingue, celles du Centre-du-Québec, de la Chaudière-Appalaches et de l'Estrie ont connu les nombres les moins élevés. Aucun épisode n'a été signalé pour les régions du Nord-du-Québec et du Nunavik.

2.5 Répartition des groupes d'aliments

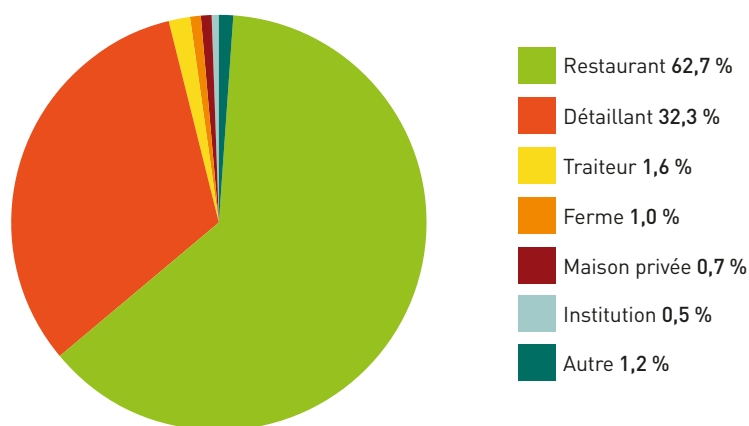


Aliments divers : chocolat, boissons gazeuses, miel, sirop d'érable, croustilles, etc.

Spécialités : pizza, sous-marin, mets chinois, mets vietnamiens, mets végétariens, mets grecs, mets italiens, etc.

Comme par les années passées, le groupe « Viandes et volailles » a été le plus souvent visé par les déclarations de toxi-infection alimentaire. Comparativement aux résultats de l'année 2011-2012, les signalements impliquant le groupe « Aliments divers » ont augmenté et ceux associés aux groupes « Fruits et légumes » et « Pains et céréales » ont diminué.

2.6 Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de toxi-infection alimentaire



La plupart des aliments mis en cause dans les 1 445 déclarations provenaient des restaurants (62,7 %) ou avaient été achetés chez des détaillants (32,3 %). Cela dénote une augmentation des signalements liés au restaurant par rapport à ceux qui ont été déclarés en 2011-2012.

2.7 Causes de toxi-infection alimentaire

Nombre de déclarations : 1 445

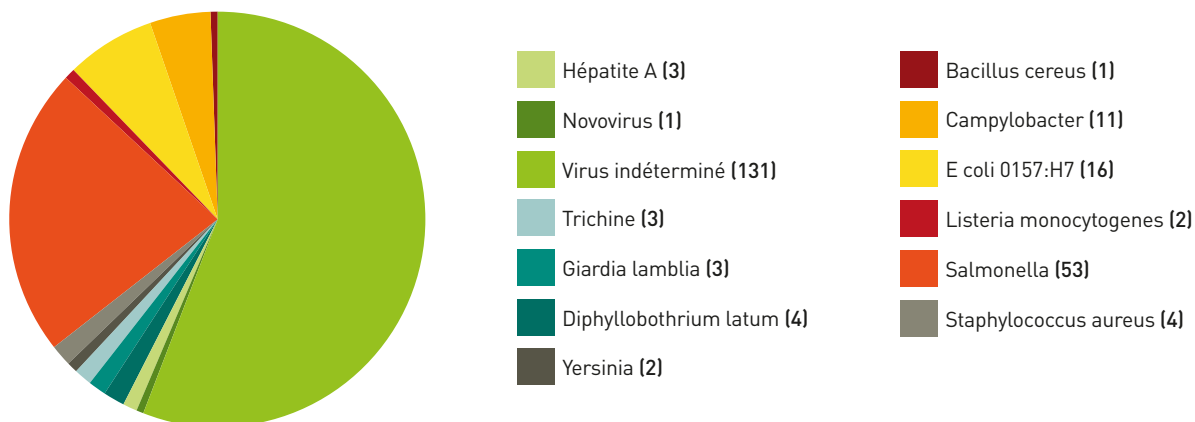
À la suite d'une révision de la procédure, il a été noté que 56,5 % (816) des déclarations reçues en 2012-2013 affectaient des cas uniques ou familiaux, le statut de l'agent causal dans ces dossiers n'ayant pas été inscrit dans la banque de données.

2.7.1 CAUSES CONFIRMÉES PAR UN DIAGNOSTIC MÉDICAL, UN ISOLEMENT DE LA SOUCHE DANS LES ALIMENTS OU UNE ENQUÊTE ÉPIDÉMIOLOGIQUE

Le nombre de toxi-infections alimentaires qui ont été confirmées par un diagnostic médical, par l'isolement de l'agent causal dans les aliments ou par une enquête épidémiologique s'élève à 281, ce qui représente 19,5 % des signalements.

MICROBIOLOGIE

Nombre de signalements : 234

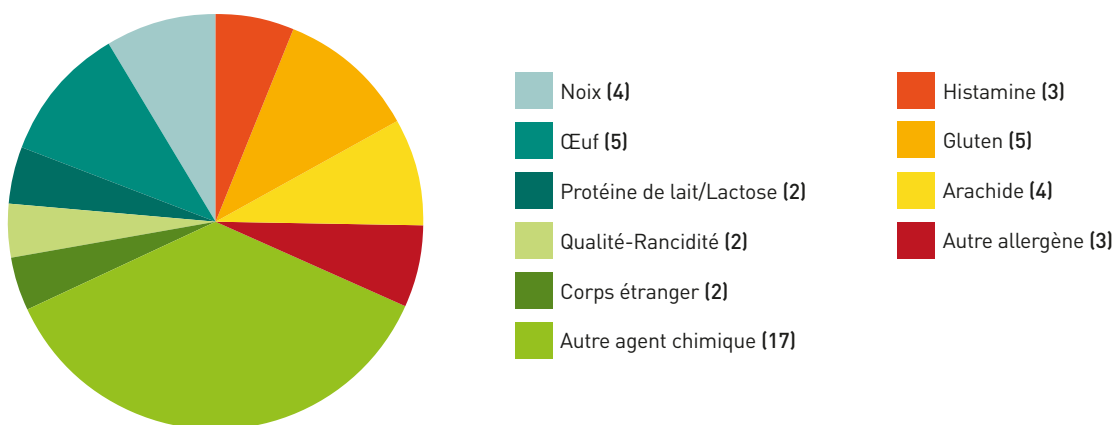


Cette année, plusieurs dossiers transférés au MAPAQ avaient un lien avec des gastroentérites d'origine virale dont l'identification du virus n'a pas été confirmée par des prélèvements de selles.

En plus de ces causes, les agents pathogènes le plus souvent à l'origine des signalements en 2012-2013 étaient les salmonelles, suivies du *E. coli* O157:H7 et du *Campylobacter*. En ce qui concerne les dossiers dont l'origine est microbiologique, 57,7 % des dossiers confirmés étaient associés à des virus, 38 %, à des bactéries, et 4,3 %, à des parasites.

CHIMIE

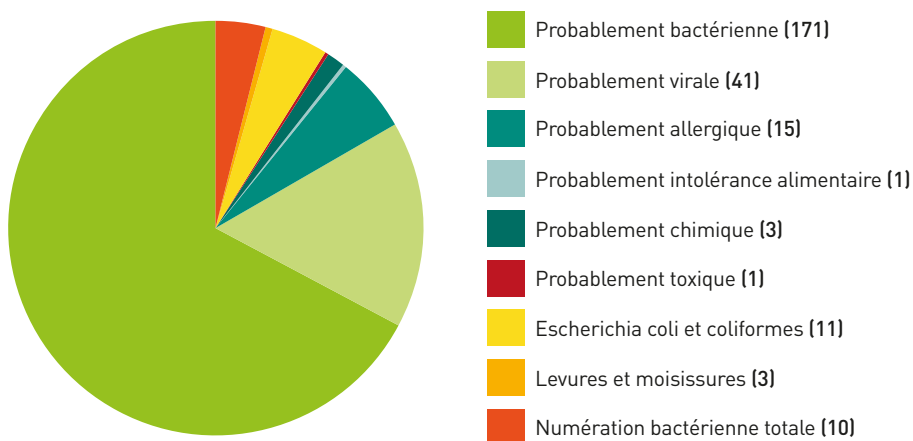
Nombre de signalements : 47



En ce qui a trait aux dossiers dont l'origine est chimique, 55,3 % d'entre eux étaient associés à un allergène et 36,1 %, à un agent chimique non identifié.

2.7.2 CAUSES PROBABLES OU NON CONFIRMÉES, MAIS AYANT UN LIEN AVEC LES ALIMENTS

Le nombre de toxi-infections alimentaires qui ont été considérées comme étant une toxi-infections alimentaires probable et dont un lien avec l'alimentation a été reconnu s'élève à 255, ce qui représente 17,7 % des signalements.

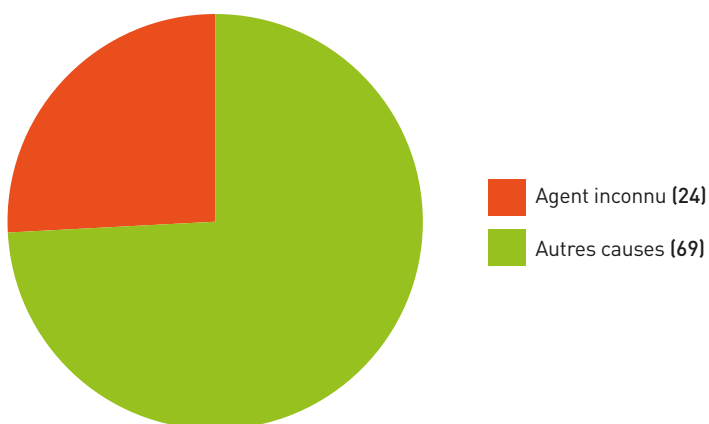


Dans 17,7 % des signalements reçus, des agents microbiologiques (83 %), chimiques (7,8 %) ou des indicateurs de contamination fécale (9 %) ont été démontrés comme la cause probable de la toxi-infection alimentaire.

En 2012-2013, l'origine des toxi-infections alimentaires, confirmées ou probables, était de nature microbiologique (87,5 %) ou chimique (12,5 %).

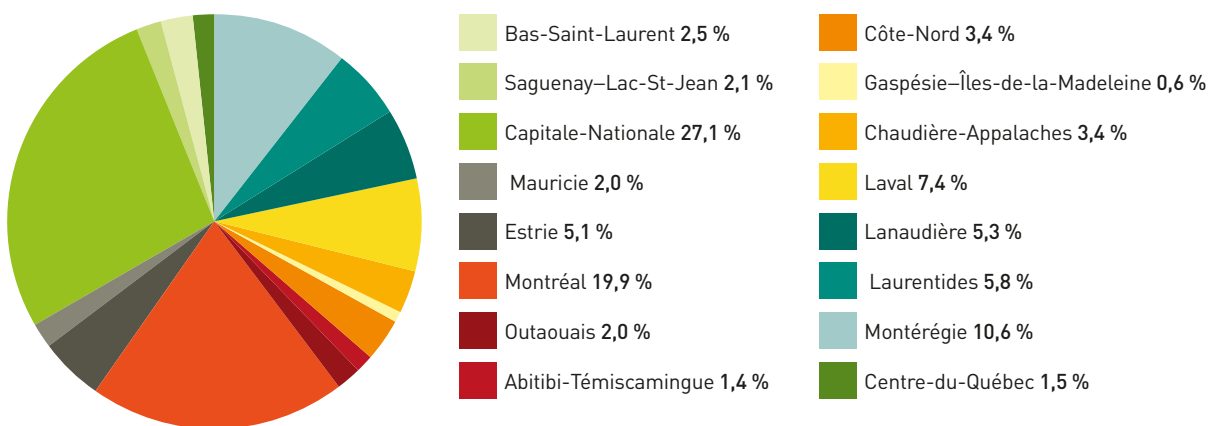
2.7.3 AUTRES CAUSES OU CAUSES N'AYANT AUCUN LIEN AVEC LES ALIMENTS

Le nombre de toxi-infections alimentaires dont la conclusion laisse entendre qu'elles n'ont aucun lien avec l'alimentation s'élève à 93, ce qui représente 6,4 % des signalements.



2.8 Répartition du nombre de personnes malades par région administrative du Québec

Nombre de personnes malades : 4 313

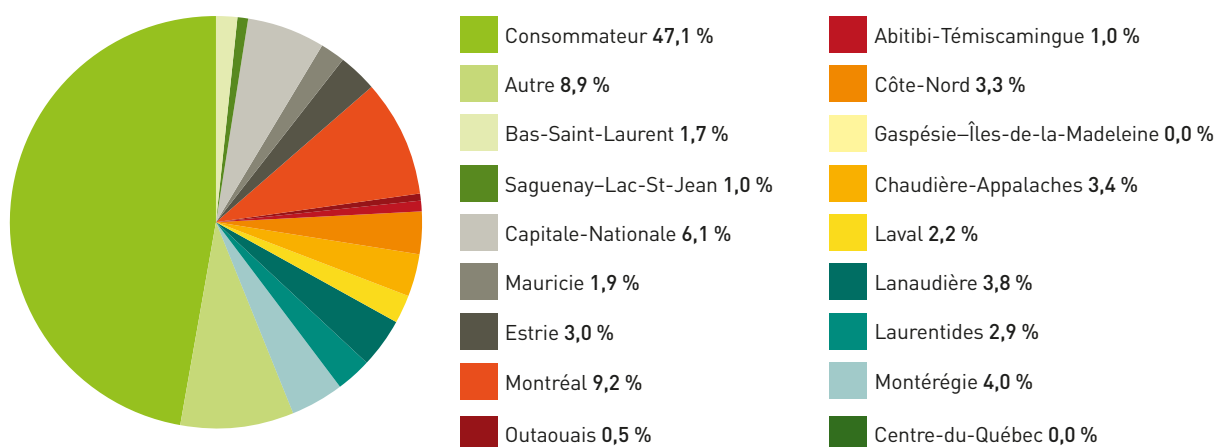


En 2012-2013, les signalements de toxi-infection reçus au MAPAQ concernaient 4 313 personnes présentant des symptômes de gastroentérite liée possiblement à la consommation d'aliments. Parmi ces toxi-infections alimentaires, 27,3 % étaient associées à des déclarations affectant une personne ou un groupe familial, comparativement à 36 % en 2011-2012.

La région de la Capitale-Nationale, celle de Montréal et celle de la Montérégie ont connu le plus grand nombre de cas rapportés, soit 1 168, 860 et 458 personnes malades, respectivement. Outre la région du Nord-du-Québec et du Nunavik, où il n'y a aucun cas déclaré, c'est dans la région de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine que le nombre de cas était le moins élevé.

2.9 Répartition du nombre de personnes malades selon la provenance de la déclaration

Nombre de personnes malades : 4 313



En 2012-2013, 4 313 personnes présentant des symptômes de gastroentérite possiblement liée à la consommation d'aliments ont fait l'objet de signalements au MAPAQ; 47,1 % de ces signalements provenaient directement des consommateurs. Il s'agit donc d'une baisse comparativement aux résultats de l'année 2011-2012 au cours de laquelle 55,2 % des signalements provenaient de cette catégorie.

En plus des directions régionales de santé publique du Nord-du-Québec et du Nunavik où aucun cas n'a été signalé, les directions de santé publique ayant rapporté le moins de déclarations de cas sont celles de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, de l'Outaouais, du Saguenay-Lac-Saint-Jean et de l'Abitibi-Témiscamingue. Les directions de santé publique qui ont signalé le plus grand nombre de cas sont celles de Montréal et de Québec.

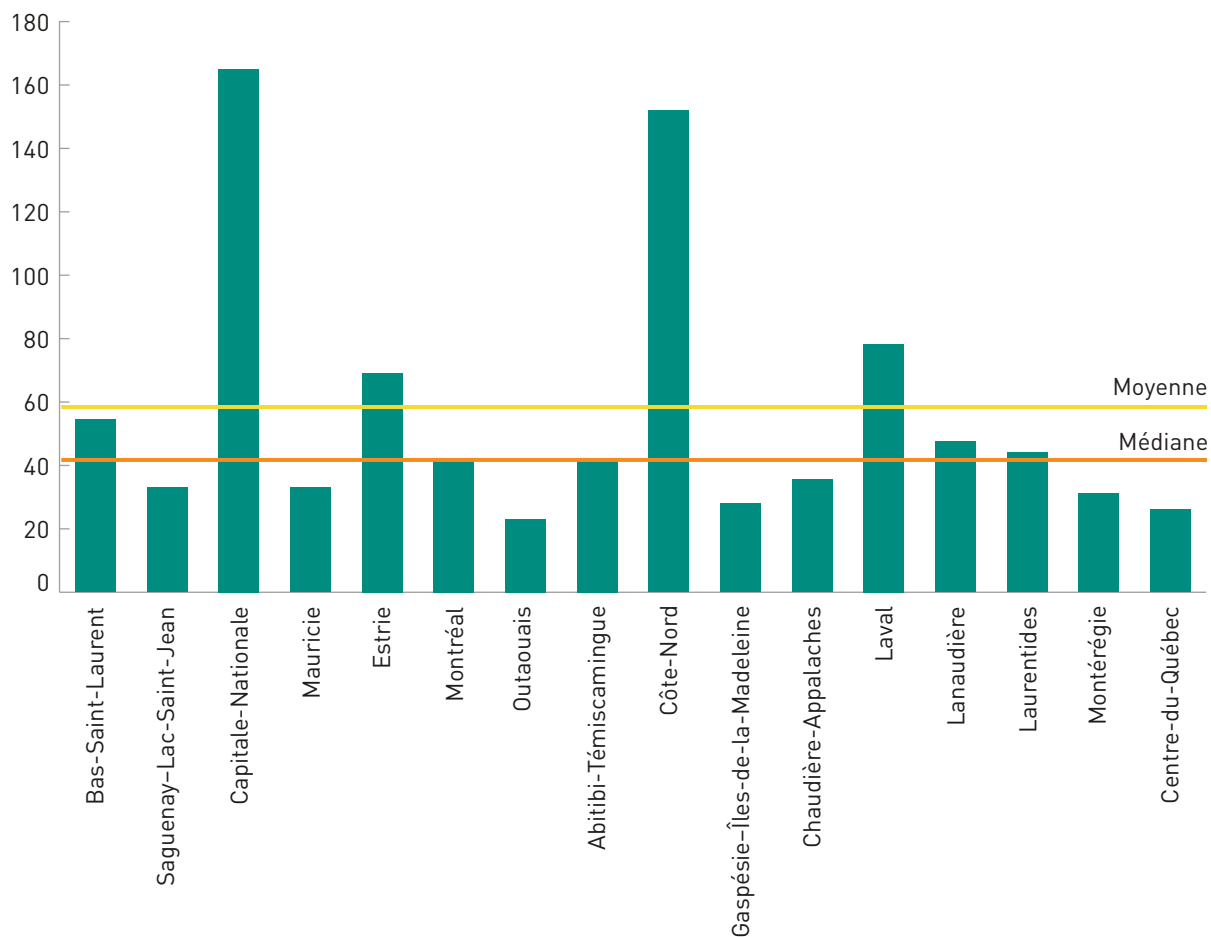
2.10 Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes

Nombre d'épisodes : 1 259

NOMBRE DE PERSONNES MALADES	FRÉQUENCE	CONSULTATION MÉDICALE
1	664	289 (53,9 %)
2-5	495	188 (35,1 %)
6-10	56	30 (5,6 %)
11-20	21	10 (1,9 %)
> 20	23	19 (3,5 %)

En ce qui concerne 42,6 % des 1 259 épisodes de toxi-infection alimentaire, les personnes malades ont consulté un professionnel de la santé (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-Santé). Environ 23 % (289) des cas étaient isolés, ce qui représente une légère diminution par rapport aux résultats de l'année 2011-2012.

2.11 Fréquence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population dans les régions administratives du Québec

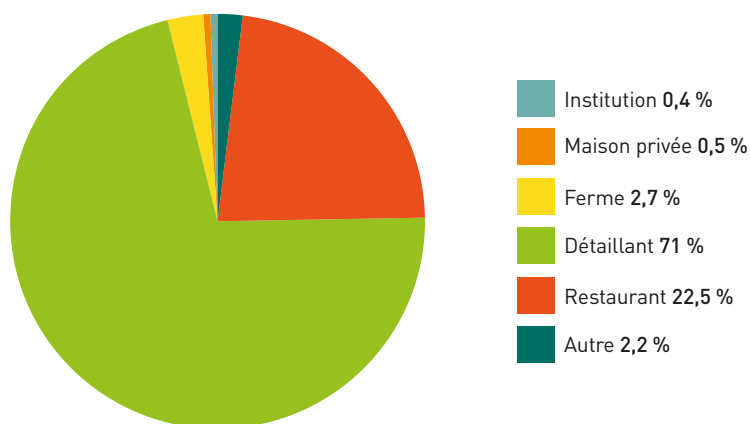


Source : Institut de la statistique du Québec (2012).

Selon les renseignements transmis au MAPAQ, une moyenne de 57 personnes par 100 000 habitants a présenté des symptômes de gastroentérite liée à une toxi-infection alimentaire au cours de l'année 2012-2013 (médiane : 42). Ces données sont en hausse par rapport à celles des années précédentes.

2.12 Provenance des aliments consommés au domicile

Nombre de domiciles : 555

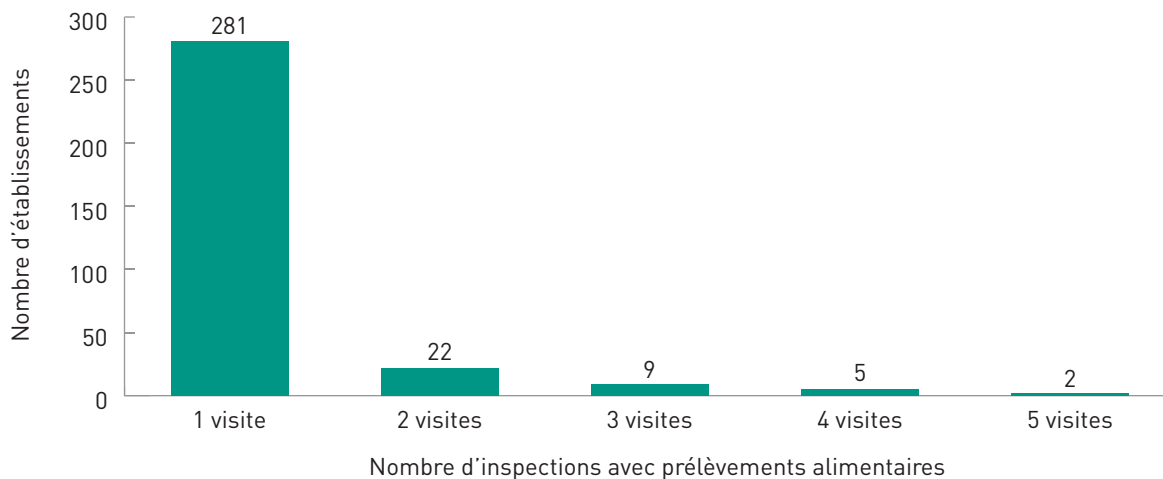


Parmi les toxi-infections alimentaires survenues à la maison, 71 % étaient occasionnées par des aliments achetés chez un détaillant (donnée comparable aux années antérieures).

2.13 Profil d'inspection avec prélèvements alimentaires

Les établissements inspectés par la Ville de Montréal ainsi que les domiciles ne sont pas inclus dans ce graphique.

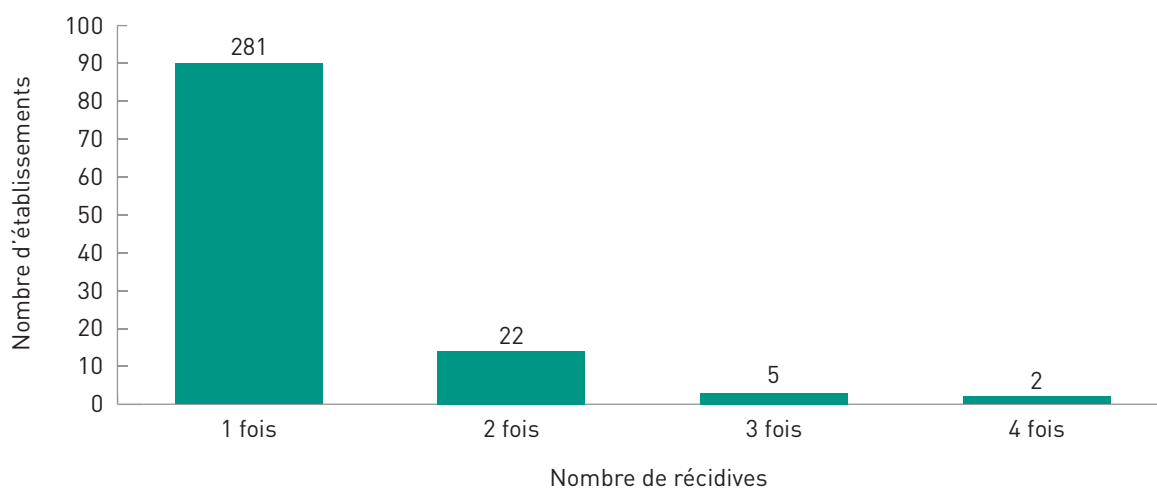
Nombre d'établissements : 319



Parmi les établissements alimentaires québécois touchés par une éclosion de toxi-infection alimentaire, 11,9 % ont fait l'objet de deux visites d'inspection ou plus, avec prélèvements alimentaires, avant que leur situation soit régularisée.

2.14 Profil de récidence des établissements alimentaires inspectés

Domiciles non compris



Les déclarations de toxi-infection alimentaire ont touché 1,7 % des établissements alimentaires du Québec (donnée comparable à celle de l'année 2011-2012). Parmi ceux-ci, 8,1 % ont été impliqués dans plusieurs épisodes au cours de l'année, ce qui représente une augmentation par rapport aux résultats de l'année 2011-2012.



Conclusion

En 2012-2013, le MAPAQ a reçu un plus grand nombre de signalements que par les années passées. En effet, ce nombre s'élève à 12,7 % de plus que la moyenne des cinq dernières années, laquelle a été évaluée à 1 282 déclarations. De plus, le nombre de personnes malades et signalées a augmenté de 37,8 %, comparativement à la moyenne des cinq dernières années.

TABLEAU 10 ÉVOLUTION DES TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES SIGNALÉES AU MAPAQ AU COURS DES DERNIÈRES ANNÉES

ANNÉE	NOMBRE D'ÉCLOSIONS	NOMBRE DE DÉCLARATIONS	NOMBRE DE PERSONNES MALADES
2007-2008	1 012	1 073	2 663
2008-2009	1 321	1 481	3 565
2009-2010	1 131	1 281	3 117
2010-2011	1 164	1366	3 445
2011-2012	1 114	1 207	2 859
2012-2013	1 259	1 445	4 313

Source : Bilan annuel TIA 2007-2008 à 2011-2012.

En 2012-2013, deux déclarations sur cent (2 %) concernaient plus de 20 personnes malades. Il s'agit d'une augmentation de 17,6 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années, établie à 1,7 %.

TABLEAU 11 ÉVOLUTION DES ÉCLOSIONS SIGNALÉES AU MAPAQ (20 PERSONNES OU PLUS) EN FONCTION DES ANNÉES

ANNÉE	DE 20 À 25 PERSONNES MALADES	DE 26 À 50 PERSONNES MALADES	DE 51 À 100 PERSONNES MALADES	101 PERSONNES MALADES ET PLUS	TOTAL
2007-2008	9	5	3	0	17
2008-2009	7	12	4	1	24
2009-2010	11	15	2	0	28
2010-2011	4	6	4	3	17
2011-2012	5	10	1	0	16
2012-2013	3	14	5	3	25

Source : Bilan annuel TIA 2007-2008 à 2011-2012.

Les résultats du présent bilan ainsi que ceux des années antérieures démontrent que les toxi-infections alimentaires surviennent et qu'elles peuvent affecter un grand nombre de personnes. La documentation scientifique à ce sujet mentionne que moins de 5 % des cas de maladie sont répertoriés ou signalés aux organismes de contrôle par les consommateurs ou par les intervenants du domaine de la santé publique.

La MAPAQ, la Ville de Montréal ainsi que les partenaires doivent poursuivre leurs interventions dans les établissements alimentaires pour, notamment, diminuer les risques de contracter une maladie. Par contre, tous et chacun, que ce soit le consommateur ou la personne qui exploite un établissement alimentaire, doivent s'assurer que les aliments qu'ils achètent, entreposent et manipulent le sont en suivant les règles de base en matière de sécurité alimentaire. De plus, il relève de leur responsabilité de dénoncer aux organismes de contrôle les établissements qui peuvent être la cause d'une toxi-infection alimentaire. En plus des plaintes reçues par l'intermédiaire de la ligne 1 800 du MAPAQ, les consommateurs et exploitants du Québec peuvent remplir le formulaire de plainte en ligne au www.mapaq.gouv.qc.ca pour dénoncer les établissements problématiques.

Veiller au maintien de la salubrité et de l'innocuité alimentaires, c'est l'affaire de tous!

RÉALISATION

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
Sous-ministériat de la santé animale et de l'inspection des aliments (SMSAIA)

COMPILATION ET RÉDACTION

Danielle Ramsay
Marie-France Delisle

COLLABORATION

Directions du SMSAIA
Directions régionales de santé publique
Division de l'inspection des aliments – Ville de Montréal
Institut national de santé publique du Québec – Laboratoire de santé publique du Québec
Ministère de la Santé et des Services sociaux – Bureau de surveillance des éclosions et de vigie

SOUTIEN TECHNIQUE

Sylvie Lachance
Vicky Fournier

REMERCIEMENTS

La préparation d'un rapport d'une telle envergure serait impossible sans la contribution de nombreuses personnes. Outre les collaborateurs mentionnés ci-dessus, le MAPAQ tient à remercier l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le Centre de toxicologie du Québec.

RÉVISION LINGUISTIQUE

Direction des communications

CONCEPTION GRAPHIQUE

Direction des communications

PHOTOGRAPHIES

Éric Labonté, Direction des communications
iStockphoto

© **Gouvernement du Québec**
Dépôt légal : 2014
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISBN 978-2-550-70306-8 (PDF)

